



Communiqué de presse

Finales romande et tessinoise 2010 :

- **des meilleurs jeunes boulangers(ères)-pâtissiers(ères)**

Une Vaudoise s'impose

Samedi 13 mars 2010, le CPLN et l'Association cantonale neuchâtelaise des patrons boulangers-pâtissiers ont accueilli la 9^e édition de la Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtissiers. Ce concours a permis aux professionnels ayant obtenu la meilleure moyenne de leur canton respectif lors des examens pratiques de fin d'apprentissage 2009 de démontrer leurs compétences. Quatre candidats étaient en compétition et le titre de champion romand et tessinois 2010 est revenu à la candidate du canton de Vaud, **Sarah Widmer de Cortailod**.

Les cantons de Fribourg, Neuchâtel et Jura étaient représentés par un candidat. Genève, Valais et Tessin n'étaient malheureusement pas représentés cette année (désistement des candidats).

Initié par l'Association romande des artisans boulangers-pâtissiers pour démontrer l'importance qu'elle accorde à la relève et organisé cette année par les artisans boulangers-pâtissiers neuchâtelois, ce concours a pour but de motiver les jeunes professionnels, de démontrer le niveau très élevé de la formation dans ce métier, d'assurer sa promotion, mais aussi de prouver que boulangerie-pâtisserie artisanale rime avec savoir-faire, qualité et créativité.

Les concurrents ont disposé de 5 heures 30 (8 h – 13 h 30) pour réaliser sur un thème libre:

- un pain décoré;
- des produits salés en pâte feuilletée au beurre;
- un pain spécial: 5 pains et 15 articles de petites boulangeries avec la même pâte
- des produits tressés: une tresse à 5, 6 ou 8 pâtons et un produit au choix;
- une tourte fourrée et glacée pour huit personnes;
- une sorte de pâtisserie au choix.

La présentation a également fait l'objet d'une appréciation. Les produits ont été évalués par un jury composé de sept professionnels et placé sous la responsabilité de Philippe Taillé, responsable de la formation professionnelle du canton de Genève et artisan boulanger-pâtissier à Cologny (GE). Les notes décernées par les membres du jury ont débouché sur le classement suivant:

1. Sarah Widmer représentant le canton de Vaud
Apprentissage effectué à la Boulangerie-Pâtisserie Ackermann à Grandson
Actuellement toujours employée à la Boulangerie-Pâtisserie Ackermann à Grandson

2. Loïc Frey représentant le canton de Neuchâtel
Apprentissage effectué à la Boulangerie-Pâtisserie James Vaucher à Couvet
Actuellement employé auprès de la Boulangerie-Pâtisserie Knöpfel à Travers
3. Toni Sergio représentant le canton de Fribourg
Apprentissage effectué à la Boulangerie Saudan-Zurbuchen à Fribourg où il poursuit sa formation de pâtissier-confiseur

Puis 4^e :

Nathalie Allemann représentant le Jura
Apprentissage à la Boulangerie-Confiserie Jubin à Courfaivre où elle est toujours employée

➤ **des meilleures jeunes gestionnaires du commerce de détail**

Une Fribourgeoise s'impose

Samedi 13 mars 2010, le CPLN et l'Association cantonale neuchâteloise des patrons boulangers-pâtisseries ont accueilli la 2^e édition de la Finale romande et tessinoise des meilleures jeunes gestionnaires du commerce de détail. Ce concours a permis aux professionnelles ayant obtenu la meilleure moyenne de leur canton respectif lors des examens de fin d'apprentissage 2009 de démontrer leurs compétences. Pour cette deuxième édition, cinq candidates étaient en compétition et le titre de championne romande 2010 est revenu à la candidate fribourgeoise, **Sophie Bouquet de La Roche**.

Les cantons de Fribourg et Vaud étaient représentés par deux candidates, tandis que le Jura Bernois était représenté par une candidate. Genève, Valais et Tessin n'étaient malheureusement pas représentés cette année (désistement des candidates).

Initié par la commission vente de l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries pour démontrer l'importance qu'elle accorde à la relève et organisé cette année par les artisans boulangers-pâtisseries neuchâtelois, ce concours a pour but de motiver les jeunes professionnelles, de démontrer le niveau très élevé de la formation dans ce métier, d'assurer sa promotion, mais aussi de prouver que boulangerie-pâtisserie artisanale rime avec savoir-faire, qualité et créativité.

Les concurrentes ont disposé de 3 heures 30 (9 h – 12 h 30) pour réaliser, sur un thème tiré au sort, une création de vitrine (confection de 4 emballages de 3 formes différentes, inscription correcte des prix, inscription d'un tableau). Elles ont également été invitées à effectuer un exposé de cinq minutes sur le thème "Pâques chez l'artisan boulanger-pâtissier".

Les vitrines ont été évaluées par un jury composé de cinq professionnelles et d'une consommatrice placée sous la responsabilité de Béatrice Berger, responsable de la commission vente de l'Association romande et artisan pâtissier-confiseur à Genève. Les notes décernées par les membres du jury ont débouché sur le classement suivant:

1. Sophie Bouquet représentant le canton de Fribourg
Apprentissage effectué chez Le Pâtissier de La Roche, M. Stéphane Vitali à La Roche où elle est à nouveau employée
2. Marie Mestroni représentant le canton de Vaud
Apprentissage effectué auprès de la Boulangerie La Gourmandine à Ste-Croix où elle travaille toujours
3. Lucie Gerber représentant le Jura Bernois
Apprentissage effectué auprès de Boulangerie Chez Jean-Pierre à Courtelary
Employés actuellement Au Palais Gourmand, Fam. Paroz, à Tavannes.

Puis 4^e ex æquo :

Claire-Lise Bifrare représentant le canton de Fribourg
Apprentissage à la Boulangerie-Confiserie Dubey + Grandjean SA à Romont où elle travaille toujours

Nadia Dutoit représentant le canton de Vaud
Apprentissage à la Boulangerie La Gourmandière à Lausanne

Pully, le 15 mars 20010

**Association romande des artisans
boulangers-pâtisseries**

Informations complémentaires

M. Bernhard Aebersold, responsable de la formation professionnelle de l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries, tél. 026 670 22 27 ou 079 482 91 17,

M. Philippe Taillé, responsable du concours pour l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries, tél. 022 736 26 96 ou 078 652 82 49,

Mme Béatrice Berger, responsable romande de la commission vente, tél. 079 417 14 73

Association romande des artisans boulangers-pâtisseries, avenue Général-Guisan 48, 1009 Pully
Tél. 021 728 46 76 – Fax 021 729 48 32 – E-mail: info@lepain.ch – Internet: www.lepain.ch